

inköpslistan.se

Av: Johan Ernholm

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

TOMATPAJ MED SMULAD FETAOST

Ingredienser

100 g smör
2,5 dl vetemjöl
1/2 tsk salt
1 msk vatten

fyllning
350 g körsbärstomater
4 st salladslök
2 st ägg
100 g fetaost *(smulad)*
1 dl mjölk, lätt
1 klyfta vitlök *(pressad)*
2 msk oregano *(färsk hackad)*

Gör så här

Hacka ihop smör, mjöl och salt till en grynig massa för hand eller i en matberedare. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en form, ca 23 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Låt pajen vila i kylskåp ca 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 15 minuter. Dela tomaterna i halvor. Skär salladslöken i sneda bitar. Vispa ihop ägg, hälften av den smulade fetaosten, mjölk, vitlök och oregano. Fördela tomathalvorna, resten av osten och salladslök i pajskalet. Häll över äggblandningen. Grädda i mitten av ugnen ca 50 minuter. Låt pajen svalna ca 10 minuter. Servera pajen med en sallad.